

# Ensalada de Pasta “Plaza Jackson”

Sirve: 50 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Spaghetti integral	4 lb	
Brotes de brócoli	8 oz	
Cintas de zanahorias	8 oz	
Tiras de pimiento verde	8 oz	
Tiras de pimiento rojo	8 oz	
Rodajas de hongos frescos	6 oz	
Tomates cereza	8 oz	
Chile Peperoncino		1/3 tza

Azúcar granulada	1 1/2 cda
Vinagre de vino rojo	1/2 tza
Sal yodada	1 cda
Pimienta negra molida	1/2 cda
Albahaca fresca	1/3 tza
Orégano entero, seco	2 cda
Romero entero, seco	2 cda
Hojas de Tomillo seco	2 cda
Aceite de oliva puro	1 1/2 tza

## Preparación

1. Asegúrese que todo el equipo de preparación que se necesita para esta receta esté limpio y desinfectado. Lávese las manos antes de empezar la preparación.
2. Cocine la pasta hasta que esté al dente. Escorra y enjuague en un baño de hielo para enfriar. Escorra nuevamente.

3. Lentamente ponga al vapor el brócoli y las zanahorias hasta que estén blandos. Escorra y enfríe en un baño de hielo y escurra nuevamente.
4. Agregue todos los vegetales y la pasta en un tazón para mezclar.
5. En un tazón separado, disuelva el azúcar en vinagre. Agregue los condimentos.
6. Rocíe poco a poco el aceite en la mezcla de vinagre, mezcle hasta que el aderezo sea emulsionado.
7. Vierta el aderezo sobre la pasta y la mezcla de vegetales y mezcle bien.
8. Mantenga la temperatura a 40° F o menos para mantener y servir.

**Origen:** Whole Grain Foodservice Recipes